

ISBN : 978 - 602 - 9188 - 01 - 1

View metadata, citation and similar papers at core.ac.uk

brought to

provided by U

Teknologi ekstraksi dan Penggunaannya Dalam Isolasi Zat Reduktor



Oleh :
Ir. Sintha Soraya Santi, MT



Penerbit
Unesa University Press

TEKNOLOGI EKSTRAKSI DAN PENGUNAANNYA DALAM ISOLASI ZAT REDUKTOR

Oleh : Ir. Sintha Soraya Santi, MT

Penerbit UNESA University Press

TEKNOLOGI EKSTRAKSI DAN PENGUNAANNYA DALAM ISOLASI ZAT REDUKTOR

Oleh : Ir. Sintha Soraya Santi, MT

Penerbit UNESA University Press

TEKNOLOGI EKSTRAKSI DAN PENGGUNAANNYA DALAM ISOLASI ZAT REDUKTOR

Hak Cipta © pada Penulis, hak penerbitan ada pada Penerbit UNESA Press

Penulis : Ir. Sintha Soraya Santi, MT
Diset dengan : MS - Word Font Times New Roman 12 pt.
Halaman Isi : 40
Ukuran Buku : 15.5 x 23 cm
Cetakan I : 2011

Penerbit : UNESA University Press

ISBN : 978-602-9188-01-1

PRAKATA

Penulisan buku ini didasari oleh adanya penelitian yang telah penulis lakukan mengenai pengambilan zat reduktor dari kulit buah manggis dengan teknik ekstraksi.

Kulit manggis selama ini dianggap sebagai limbah mengandung zat reduktor yang dapat dimanfaatkan sebagai zat adiktif bahan makanan contohnya adalah gula siwalan.

Teknik ekstraksi sering digunakan dalam pengambilan atau isolasi suatu zat / komponen yang terkandung di dalam suatu bahan padat maupun cair yang merupakan sumber komponen tersebut .Dapat dikatakan bahwa ekstraksi adalah suatu proses pemisahan dari bahan padat maupun cair dengan bantuan pelarut. Sehingga pengambilan zat reduktor yang terkandung didalam kulit buah manggis dapat dilakukan dengan cara ekstraksi . Pada buku ini ditulis mengenai teknologi ekstraksi pada isolasi zat reduktor.

Semoga dengan keberadaan buku ini dapat memberikan informasi yang bermanfaat bagi pembaca yang membutuhkannya.

Kritik dan saran yang membangun sangat kami harapkan untuk kesempurnaan buku ini

Penyusun 2008

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
I. PENDAHULUAN	
TINJAUAN UMUM.....	1
1.1. Teknologi Ekstraksi.....	1
1.2. Prinsip-prinsip dalam Teknik Ekstraksi	3
II. EKSTRAKTOR	
2.1. Jenis-jenis Alat Ekstraksi Skala Laboratorium	6
2.1.1. Alat Ekstraksi dengan Pelarut Berat.....	6
2.1.2. Alat Ekstraksi dengan Pelarut Ringan.....	7
2.1.3. Alat Ekstraksi Soxhlet.....	8
2.1.4. Alat Ekstraksi Perkolasi	9
2.2. Faktor-faktor yang Berpengaruh pada Ekstraksi	10
III. TINJAUAN PUSTAKA	
3.1. Zat Reduktor	13
3.1.1. Tannin.....	13
3.1.2. Asam Askorbat	15
3.1.3. Asam Sorbat	15
3.1.4. Natrium Bisulfit.....	16
3.2. Manggis	16
3.3. Morfologi Tanaman Manggis	17
IV. CONTOH PENELITIAN	
4.1. Pendahuluan	19
4.2. Metodologi Penelitian.....	21

4.3. Pembahasan	24
4.3.1. Hasil analisa Kadar Zar Reduktor terhadap Konsentrasi Pelarut dan Waktu Ekstraksi	25
4.3.2. Hubungan antara Waktu Ekstraksi dan Kadar Tannin pada Berbagai Konsentrasi Pelarut	26
4.3.3. Hubungan antara Konsentrasi Pelarut dan Kadar Tannin Pada berbagai Waktu Ekstraksi	27
4.4. KESIMPULAN.....	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN.....	37

DAFTAR PUSTAKA

- Bambang. S, 1995, "Jurnal Limbah Kayu Nangka Untuk Peningkatan Mutu Gula Siwalan", Badan Penelitian Dan Pengembangan Industri, Surabaya.
- Benardini. E, 1982, "Vegetables Oils And Fats Processing", Volume 2, Interstamp, Rome
- Dewi Saptha yunie, 2000, "Ekstraksi Kurkumin Dan Rimpang Kunyit Dengan Pelarut Alcohol". Jurusan Teknik Kimia, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" , Jawa Timur
- Geankoplis, C.J, 1997, "Transport Processes And Unit Operation", Sinar Baru, Jakarta
- Hendro Sunarjono; 1986, "Ilmu Produksi Tanaman Buah-Buahan:", Sianar Baru, Jakarta
- Pomeranz Y, Meloan E.C, 1971, "Food Analysis :Theory And Practice", The Avi Publishing Company. Inc, Westport, Connecticut
- Rismunandar, 1986, "Mengenal Tanaman Buah-Buahan", Sinar Baru, Bandung
- Standart Industri Indonesia, (SII). 0225-79, "Mutu Dan Cara Uji Gula Aren", Jakarta
- Standart Industri Indonesia, (SII). 0268-80, "Mutu Dan Cara Uji Gula Kelapa", Jakarta

Surmawi, Nirarawan, 1980, "Peningkatan Teknologi Pembuatan Gula siwalan", Departemen Perindustrian, Badan Penelitian dan Pengembangan Industri, Surabaya.